

## GRAMONA ARGENT ROSÉ Brut Nature · 2021

### AÑADA

Fue una muy buena añada, a pesar de la sequía y un ligero descenso de la producción. El estado sanitario de toda la uva fue impecable. Durante el ciclo vegetativo de octubre de 2020 a septiembre de 2021, solo llovió una cuarta parte respecto a la temporada anterior. Estos cambios en los patrones meteorológicos son producto del cambio climático, pero parece que el trabajo biodinámico en nuestras viñas les ha aumentado la resistencia.

*Un espumoso elegante y expresivo*

### ELABORACIÓN

Después de la cosecha manual, la uva pasó por la mesa de selección antes de entrar por gravedad a la prensa.

Recogimos un 52% de la extracción y se separaron las fracciones meticulosamente. El mosto fermentó en barricas de roble francés de 600 y 300 litros de varios usos, a 14 °C de temperatura, para obtener un vino base fresco, elegante y con un esqueleto firme, siempre cuidando el equilibrio entre la expresividad aromática y la tanicidad. Realizado el tiraje, Argent Rosé disfruta de una crianza en rima de más de 20 meses. El proceso es totalmente artesanal. Utilizamos tapón de corcho natural, que favorece las más largas crianzas. Usamos pupitres para el clarificado. El removido y el degüello se realizan también a mano.

### SENSACIONES

De color dorado con reflejos de oro rosa, ofrece aromas a fruta de hueso madura, a rosas y flores marchitas. Las notas de crianza vienen de la mano de la corteza de pan y la hojarasca. La entrada en boca es cremosa. El carbónico es crujiente, está plenamente integrado y se funde con una sostenida acidez. Una nota mineral cierra el conjunto.



### Mas Escorpí y El Manco

0,33 hectáreas de orientación norte-este.  
Suelos arcillosos-calcáreos con cantos rodados.

### Crianza

Más de 20 meses, con tapón de corcho natural

### Variedades

100 % pinot noir

### Información técnica

Volumen alcohólico 12 %  
Acidez total 4,55 g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>  
Sulfitos 85 mg/l  
pH 2,87  
Azúcar residual 0,7 g/l





## GRAMONA ARGENT ROSÉ

Brut Nature · 2021

### MAS ESCORPÍ Y EL MANCO

Cosechamos nuestro pinot noir en las viñas de Mas Escorpí i El Manco. Las cepas tienen una edad media de veinticinco años y están plantadas en terreno pedregoso y fresco, con más de un 40% de cal, a 300 metros de altitud. Nos dan una limitadísima producción, en torno a los 2.500 - 3.000 kilos por hectárea.

### VITICULTURA DE TERRUÑO

Con el objetivo de mantener vivo nuestro terruño, implementamos prácticas vitícolas respetuosas con la viña. Preservamos y protegemos el carácter único y las características naturales de nuestros suelos, reconociendo su importancia en la calidad y singularidad de nuestros vinos espumosos.

El trabajo artesanal en las viñas implica varias disciplinas, como por ejemplo la clasificación de suelos, la poda de respeto, la plantación en vaso, los injertos en pie americano en la viña y la poda en verde, entre otros. Cada una de estas técnicas empleadas en el viñedo requiere una observación y dedicación constante.

*Uno de los valores más preciados para nosotros es la conexión profunda que conseguimos establecer con la naturaleza. Pisar la viña a diario nos hace ser conscientes del ciclo vegetativo, y nos permite trabajar de manera eficiente y responsable.*



# GRAMONA ARGENT ROSÉ

## Brut Nature · 2021

RECONOCIMIENTOS



**Guía de Vinos Gourmet** 2021 y 2016  
93 y 94 puntos sobre 100, respectivamente.



**Wine Advocate** 2015  
91 puntos sobre 100.

Guía Peñín

**Guía Peñín** 2021, 2015 y 2010  
93 puntos sobre 100.



**Guia de Vins de Catalunya** 2014  
9,08 puntos sobre 10 en cata a ciegas.

